

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Título que otorga

LICENCIADO/A EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Duración: 9 semestres

Modalidad: Presencial

Carga horaria: 4.345 horas

Turno: Tiempo Completo

Requisitos de Titulación

- Aprobar todas las asignaturas obligatorias.
- Aprobar tres asignaturas optativas.
- Cumplir los requisitos de Seminarios y Pasantías.
- Desarrollar y aprobar el Trabajo de Grado.
- Cumplir con las horas mínimas de Extensión Universitaria según la reglamentación vigente.

Perfil del Egresado

El egresado podrá:

- Dirigir y/o supervisar los procesos que incluyen manejo, almacenamiento, conservación, transformación, distribución y/o comercialización de alimentos.
- Dirigir y/o supervisar los sistemas de gestión y aseguramiento de calidad de transformación de insumos alimentarios desde las diferentes etapas de producción hasta el consumo final.
- Gerenciar el desarrollo de bienes y servicios alimentarios.
- Analizar, diagnosticar y resolver problemas específicos del área que van desde la adecuada selección de la materia prima hasta la obtención del producto final que reúna las condiciones de calidad alimentaria.
- Aplicar técnicas analíticas laboratoriales específicas al control de calidad de alimentos.
- Identificar las transformaciones que se producen en los nutrientes durante las diversas etapas de la elaboración, conservación, distribución de alimentos y su relación con la nutrición.
- Prestar servicios de asesoría, regencia, consultoría, asistencia técnica, peritajes y auditoría en el sector de su competencia.
- Aplicar la legislación alimentaria vigente.
- Realizar investigación y desarrollo de nuevos productos en áreas de su competencia.
- Participar en actividades docentes sobre temas de alimentos en los diferentes niveles educativos del país

Plan de Estudios aprobado por Resolución N° 360-00-2010, del Consejo Superior Universitario, de fecha 20-07-2010.

PLAN DE ESTUDIOS

Curso de Admisión

Química General

Física I

Geometría Analítica y Cálculo

Primer Nivel

Cálculo Diferencial e Integral

Biología

Química Inorgánica

Física II

Seminario I

Segundo Nivel

Estadística I

Química Orgánica I

Química Analítica I

Microbiología General

Tercer Nivel

Química Analítica II

Química Orgánica II

Microbiología de Alimentos

Estadística II

Cuarto Nivel

Fisicoquímica de Alimentos
Química Analítica III
Administración y Mercadotecnia
Legislación Alimentaria y Deontología
Seminario II

Quinto Nivel

Introducción a la Ingeniería de Alimentos I
Química y Bioquímica de Alimentos
Tecnología de Alimentos I
Gestión de Calidad
Optativa I

Sexto Nivel

Análisis de Alimentos
Análisis Sensorial de Alimentos
Tecnología de Alimentos II
Introducción a la Ingeniería de Alimentos II
Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria

Séptimo Nivel

Alimentación y Nutrición
Metodología de la Investigación Científica
Toxicología de Alimentos
Tecnología de Cereales y Derivados
Tecnología de Vegetales y Derivados
Optativa II

Octavo Nivel

Tecnología de Aceites y Grasas
Envases y Embalajes
Tecnología de Carnes y Derivados
Tecnología de Lácteos y Derivados
Tecnología de Bebidas y Afines
Optativa III

Noveno Nivel

Pasantía
Trabajo de Grado

Asignaturas Optativas

Tercer Nivel Optativas I

Recursos Naturales (Vegetal y Animal)
Informática
Inglés Técnico

Séptimo Nivel Optativa II

Técnica Gastronómica
Validación de Métodos Analíticos
Organización Industrial

Octavo Nivel Optativa III

Gestión y Manejo de Residuos
Herramientas Gerenciales
Producción más Limpia